

Espresso coffee machine
Espresso-Kaffeemaschine





User Manual (pages 2 - 11)
Gebrauchsanweisung (Seiten 12 - 22)

GGM Gastro International GmbH | Weinerpark 16 | 48607 Ochtrup
Tel.: 02553 / 72 20 0 | Fax: 02553 / 72 20 20 0 | Mail: info@ggmgastro.com
www.ggmgastro.com



Contents	Page

Introduction

Read and understand all instructions. These instructions provide important information on the correct installation, safe and correct use and maintenance of this product. Thoroughly read this manual before you start to use this product. In particular, be sure to read and fully understand the Safety Precautions described in this manual before you use this product.

For further information or additional handbooks, please contact your distributor or the manufacturer.

Also, store this manual in a safe place so that it can be easily referred to during use of this product.

This handbook is an essential part of the machine.

This handbook reflects the current manufacturing requirements and is subject to change according to future modifications.

The manufacturer is free to modify this manual without updating previous editions except in exceptional cases.

The manufacturer accepts no responsibility for damage to persons or objects caused by incorrect installation and unreasonable use and maintenance

The instructions in this handbook are in no way a substitute for the safety instructions and technical data on the machine concerning installation and function .

This machine is to be operated according to the instructions supplied in the handbook by a responsible adult operator, installation and/or service technician.

Important safety precautions

The espresso machine KJS2 is designed for the sole purpose of producing coffee, hot water and steam for hot drinks. All other uses are strictly forbidden an can be very dangerous.

The machine is designed for professional use only.

This machine is not be used by children or person with reduced physical or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.

The machine should not be operated with temperatures lower than 6 ℃ and hotter than 36 ℃. Do not use outdoors. The machine’s surrounding area has to be safe and hygienic and respecting the local safety regulations.

The machine has to be installed with an efficient grounding/earthing system; the manufacturer recommends a wooden platform on which the operator can stand.



Do not use aerosol sprays near the machine.

Do not place heavy objects or climb on top of the coffee machine.

Do not place on or near a hot gas or electric burner. Do not allow liquids to get inside the coffee machine.

Never touch coffee groups, boilers, metal pipes, spouts, steam and hot water valves and wands. They are hot and could cause burns.

Attention: never hold your hands under the brewing group, the filter holder, the steam and hot water wands. Hot drinks, hot steam and hot water are dispensed. Danger!

Allow the machine to cool before putting on or taking off parts

To protect against electric shock do not immerse any part of the machine, as well as cord and plugs in water or other liquid.

To reduce the risk of electrical shock, do not touch the machine with wet parts of your body (i.e. your hands).

Before carrying out any maintenance operations turn the machine to “OFF”, disconnect it from the mains and allow to cool.

Do not operate any appliance with a damaged cord, plugs, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do always contact the authorised technical service.

Before disconnecting the plug from the wall outlet, turn the machine off.

To ensure efficient and correct operation it is essential to follow the manufacturer’s instructions concerning the periodic maintenance carried out by the authorized service technician.

All maintenance must be carried out exclusively by authorized service technicians.

All spare parts must be original parts or parts authorized by the manufacturer.

The machine must be operated exclusively with clean fresh drinking water.

Never use the machine without water. This might cause serious damage to the machine and reflect also to safety risks.

Whenever the machine is unattended from the operator, disconnect the power plug from the power outlet and close the connection to the water mains.

Description of external components

KJS2

Fig. 1 –



1) Steam tap
2) Steam wand : **Caution: This component can become extremely hot and cause burns**
3) Hot water wand : **Caution: This component can become extremely hot and cause burns**
4) Main switch
5) Touch pad
6) Coffee brewing group : **Caution: This component can become extremely hot and cause burns**
7) Filter holder : **Caution: This component can become extremely hot and cause burns**
8) Double gauge

<u>The espresso machine KJS2 is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction.</u>

The manufacturer has tried to foresee all possible safety devices to ensure the safety of the users. Anyhow different conditions of installation or of equipment moving can cause situations which cannot be controlled or foreseen. Therefore it’s absolutely necessary to evaluate all remaining risks and to care about the following:

- Installation and maintenance must be carried out by technicians and service providers authorised by the manufacturer.
- The appliance is only to be installed in locations where use and maintenance is restricted to trained personnel.
- Any defect or discrepancy has to be notified immediately to the authorised persons for installation and maintenance.
- A residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30mA must be installed.
- This machine is safe only when it has been correctly connected to an efficient grounding /earthing system, implemented in accordance with the current safety regulations.
- All electrical connections have to be effected exclusively by authorised and qualified technicians. Any improper cable connection is forbidden.
- Check the integrity of all components and do not install defective or damaged parts. Ask for replacement.
- Check that capacity of the electrical system is sufficient for the maximum rated power shown on the data rating plate of the machine.
- The customer has to protect the electrical feeding of the machine by means of a safety switch system of 30 mA.
- The machine must be installed with an electrical switch with adequate fuses and safety devices.
- The machines with electrical input over 16 A, must be connected to a net with impedance = or < than 0,37 .
- The machine has to operate with clean soft drinking water. Building up of scale will seriously damage this equipment and also cause injuries. If necessary, install a inlet filter.
- Before installation, the manufacturer strongly recommends to control the water supply system and the electrical connections.
- Check the efficiency of the machine’s main drain. Then proceed with the connection of the water drain hose to the machine. Check again pouring an adequate quantity of water directly into machine’s drain tray (located under the drip tray).
- This equipment must be installed on a flat, level and stable surface. The minimum height of this surface is 1025 mm
- Handle the machine with care.
- Do not leave such packing items as plastic bags, styrofoam, nails, etc. around because children or other people could get hurt or damaged.
- In case of substitution of the water inlet hose, the used one is not to be reused.



Technical data

Voltage	Please refer to the technical data plate on the machine
Wattage	Please refer to the technical data plate on the machine
Temperature	The machine should not be operated with temperatures under 6℃ and over 36 ℃.
Water	The machine has to be used with fresh, soft, clean drinking water. The water hardness being between: 50 to 100 American degrees 7 to 14 German degrees 4 to 8 French degrees Please install a water filter if necessary.
Water pressure from the mains	Maximum water inlet pressure is 6 Bar (0,6 MPa – 600 KPa) Please install a pressure reducing valve if water pressure from the mains is higher. The minimum water pressure is 1.5 Bar (0.15MPa-1500 KPa)
Hydraulic connections	Water inlet 3/8” gas
Machine ventilation	Please make sure that there is an open area of at least 100 mm on each side and behind the machine to allow adequate ventilation
Boiler capacity	6.5 litres 2 group COMPATTA 12 litres 2 group 18 litres 3 group

Dimensions

Version	Width mm	Depth mm	Heighth mm
2 group COMPATTA	560	535	521
2 group	665	535	521
3 group	905	535	521

Start up

<u>The espresso machine KJS2 is to be installed to comply with the applicable federal, state or local plumbing codes having jurisdiction exclusively by authorised technical service.</u>

Open the water tap and switch on the main electrical switch.

Turn the on/off switch (fig. 1,4) from position 0 to position 1.

At the first start up the boiler is empty and therefore the automatic water refill system starts. *Note: After approx 180 " the autorefill function stops. In case the boiler is not completely filled in, the leds on the touchpad flash. In this case turn again the on/off switch (fig.1.4) on 0 and then 1 to begin again the filling.*

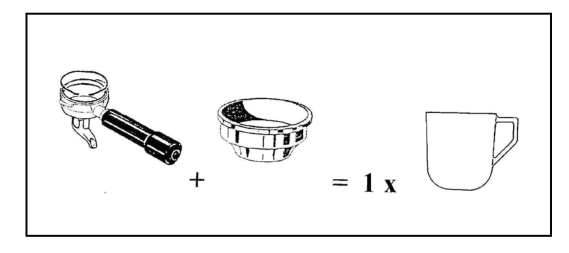
Turn the on/off switch on position 2. to begin the heating.

Wait till the boiler pressure has reached the working pressure (0.9 bar approx). You can check it on the gauge (fig, 1.8).

Open the steam tap (fig. 1,1) for some seconds and then close it. This operation avoids milk sucking in the boiler. As the above operation causes pressure reduction in the boiler, wait till the working pressure is reached again .

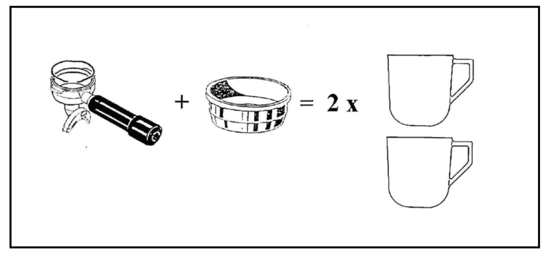
Your machine is now ready to work.

Operation



Insert the lower filter in the filter holder with 1 spout to prepare 1 cup of espresso.

Fill with 6/7 gr. appr. of grinded coffee and tamp it..



Insert the higher filter in the filter holder with 2 spouts to prepare 2 cups of espresso.

Fill with 12/14 gr. appr. of grinded coffee and tamp it..

To begin the erogation of the espresso, insert the filter holder (fig.1,7) into the coffee brewing group (Fig.1,6).

Put the cups beneath the spouts and press the key corresponding to the wished selection (only for automatic version).

Automatic dispensing of espresso

The keys A B C D are used for automatic dispensing of espresso.

Automatic dispensing means that the operator presses one of the four keys to begin the supply. When the programmed quantity of coffee in the cup is reached, the machine stops “*automatically*” the dispensing.



A B C D E F

Semi-automatic dispensing of espresso

Key E has to be used for semi-automatic dispensing of espresso (and for the programming of the different remaining; see related section).

Press key “E” to begin the supply and press again to stop the supply.

Dispensing hot water

Press F to obtain automatic dispensing of hot water. The hot water is dispensed from the hot water wand (Fig.1,3).

Caution: The wand becomes extremely hot during hot water dispensing and can cause burns. Do not touch !!

Steam dispensing

The hot steam is dispensed from the steam wand.(fig. 1.2) by turning the steam handle (fig.1.1).

Caution: The wand becomes extremely hot during steaming and can cause burns. Do not touch !!

To avoid milk rests to dry on the wand, we strongly recommend to clean the wand with a humid non abrasive cloth after every use. Pay attention during this operation: the wand becomes extremely hot during steaming and can cause burns.

Setting of coffee and hot water portions

Programming is done on standby machine ready to operate.

Programming begins pressing the key E on the touch pad on left side of the machine from operator side.

a. Press key E on the touch pad for more than 5 seconds

b. Release key E and press the key to be programmed (A B C D F). The led on the key lights on and erogation begins.

c. When the wished quantity is reached (coffee or hot water) press the lighted key and the erogation stops.

d. Repeat the sequence from a to c on every single key of the touch pad on left side of the machine from operator side.

e. To exit from programming press key “E”.

Note: By programming the touch pad on left side of the machine from operator side, the same quantities are automatically set on the second touch pad as far as coffee is concerned. Hot water portions are to be set on every group.

If you want to program the other touch pad with different quantities, it is necessary to repeat the programming sequence pressing the key E on the second touch pad.

For the perfect programming of coffee we suggest you to prepare a coffee using fresh and duly grinded coffee to be put in the cup that will be used during regular operation.

Switching off the machine

Turn the general switch (fig.1.4) from position 2 to position 0.

Note: If the espresso machine KJS2 is not used for a longer time, it has to be switched off, disconnected from electrical supply and water mains. The boiler must be completely emptied. The machines has to be carefully drained and stored in a dry location which is inaccessible to minors.
The machine must be dismantled by an authorized technician according local law and jurisdiction.

Maintenance

The following operations at user's care are necessary, in order to get the best efficiency from your espresso machine Standard Line and have its look unchanged:

Daily cleaning of the equipment

The manufacturer recommends the following at the end of each working day.

- Clean showers, group gaskets, group flange with a brush.

- Wash filters and filter handles in warm water adding a special detergent product (for use with coffee machines).

- Put the filter holder with the blind filter in the coffee delivery group and press the button for semiautomatic coffee production ("P"). Switch it off after 15 seconds. Remove the filter holder and take the blind filter out. (There are special products for coffee machine's group cleaning. Using these products please follow manufacturer's instructions. Do always rinse intensively after cleaning. Ask your distributor if product is approved by).

- Clean the cups tray and grid without removing the tray from the machine.

- Clean the hot steam wand and spout accurately with a clean non abrasive damp cloth after each single use without touching it directly with any part of the body to avoid injury or damage due to the hot surface of the spouts.
  Caution: Hot surface.

- When necessary clean the metal parts of the bodywork carefully with a clean non abrasive cloth without touching it directly with any part of the body to avoid injury or damage due to the hot surface of the spouts.
  Caution: Hot surfaces.

<u>Turn the machine off prior to proceed to the following operations:</u>

- Clean the drip tray and grid.

- Clean the plastic recipient located in the part under the drip tray. Use a spoon for this purpose.

- Clean the bodywork with a non abrasive damp cloth.
  Never use aggressive products or alcohol.



Inhaltsverzeichnis Seite

GGM Gastro International GmbH | Weinerpark 16 | 48607 Ochtrup
Tel.: 02553 / 72 20 0 | Fax: 02553 / 72 20 20 0 | Mail: info@ggmgastro.com
www.ggmgastro.com

Einleitung

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Lieferumfangs der Espressokaffeemaschine Modell KJS2.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme der Maschine bitte sorgfältig und vollständig durch.

Die Gebrauchsanleitung liefert wichtige Hinweise für die richtige Bedienung, Pflege und Instandhaltung der Maschine. Dies ist für die Betriebssicherheit und die Lebensdauer des Gerätes von grundlegender Bedeutung.

Das Handbuch bitte sicher und griffbereit für Verwender und Installations- bzw. Servicetechniker aufbewahren, damit diese über die richtige Bedienung informiert werden und Sicherheitsrisiken vermieden werden.

Sollten Sie Fragen haben, bitten wir Sie, diese unbedingt vor Installation, Inbetriebnahme oder Benützung der Maschine mit dem Hersteller und/oder dem zuständigen Verkauf und Kundendienst abzuklären.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- und Sachschäden ab, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung und/oder Nichtbeachtung spezifischer und allgemein oder örtlich vorgeschriebener Sicherheits- und Instandhaltungsvorschriften und Anweisungen verursacht wurden.

Die vorliegende Bedienungsanleitung ergänzt die Sicherheits- und technischen Angaben, die auf der Maschine selbst aufgeführt sind.

Die Maschine darf nur von erwachsenem und geschultem Fachpersonal bedient werden, das mit der Benutzung des Gerätes vertraut ist.

Lassen Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt.

Die vorliegende Bedienungsanleitung ist zum Zeitpunkt des Druckes gültig. Der Hersteller behält sich zukünftige Änderungen vor.

Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Gerät dient der Zubereitung von Kaffee, sowie der Erzeugung von Dampf und Heißwasser.
Die Maschine ist ausschließlich für diese Verwendungszwecke zu benutzen. Bei jeder anderen Verwendung ist untersagt und kann eine Ursache von Gefahren darstellen.

Die Maschine darf nur von geschultem Fachpersonal bedient werden, das mit der Benutzung des Gerätes vertraut ist.

Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern und anderen Unbefugten.

Die Maschine darf nicht bei Temperaturen unter 6°C und über 36℃ betrieben werden. Sie darf nur in geschlossenen Räumen installiert und betrieben werden. Diese Örtlichkeiten müssen sauber sein und generell den hygienischen und Sicherheits-Vorschriften entsprechen.

Die Maschine muss entsprechend den örtlichen Vorschriften an eine ordnungsgemäss ausgelegte und entsprechend geerdete Leitung angeschlossen werden.

Kein Aerosol in der Nähe der Maschinen verwenden.



Keine schweren Gegenstände auf die Maschine stellen.

In der Nähe der Maschinen dürfen sich keine Gasbrenner, sowie elektrische und andere Hitzequellen befinden.

Die Maschine darf auf keinen Fall mit Flüssigkeiten in Berührung kommen. Also z.B. niemals Wasser auf oder gar in die Maschine spritzen oder schütten. Hierdurch entstünde ein hohes Sicherheitsrisiko.

Die Maschine darf nicht mit feuchten oder nassen Körperteilen berührt werden.

Vor jedem Eingriff wie z.B. Service und Instandhaltung muss die Maschinen abgestellt werden. Danach warten, bis das Gerät abgestellt ist.

Heiße Maschinenteile dürfen nicht ungeschützt berührt werden. Es besteht schwere Verletzungsgefahr! Heiß werden können folgende Bauteile der Maschine: Metall-Teile der Dampfgriffs, Dampf und Heißwasserrohre, sowie deren Endstücke, die gesamte Brühgruppe, die Metallteile des Siebträgers, das Kaffeesieb im Siebträger. *Achtung*: ernste Verletzungsgefahr besteht auch bei Berührung von ausströmendem heißen Dampf, Heißwasser und Kaffee.

Auf keinen Fall beschädigte elektrische Kabel verwenden. Bitte setzen Sie sich mit dem technischen Kundendienst in Verbindung und nehmen Sie die Maschine nicht in Betrieb.

Stellen Sie die Maschine ab, bevor Sie die Stromzufuhr zur Maschine unterbrechen.

Die Maschine nicht ohne Wasser betreiben. Schwere Schäden an wichtigen Bauteilen wie z.B. dem Pumpenaggregat sind die Folge. Außerdem können ernste Sicherheitsrisiken entstehen.

Das Gerät darf nur mit sauberem frischem Trinkwasser betrieben werden.

Bauartliche Veränderungen am Gerät dürfen ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht vorgenommen werden.

Es dürfen nur Original- oder vom Hersteller schriftlich freigegebene Ersatzteile eingesetzt werden. Der Einbau nicht geeigneter Ersatzteile kann Ursache von Funktionsstörungen und Sicherheitsrisiken sein.

Technische Service- und Instandhaltungsarbeiten müssen vom autorisierten technischen Service durchgeführt werden.

Falls die Maschine nicht beaufsichtigt wird, sind die Stromzufuhr zur Maschine abzuschalten (Netzschalter abschalten und/oder den Stecker aus der Steckdose ziehen) und die Wasserzufuhr zur Maschine abzusperren.



Teilbeschreibung

Tafel 1 KJS2



1. Dampfhahn
2. Dampfarmatur *Achtung: kann sehr heiß werden!*
3. Heißwassearmatur: *Achtung: kann sehr heiß werden!*
4. Hauptschalter
5. Tastenfelder
6. Brühgruppe: *Achtung: kann sehr heiß werden!*
7. FIlterträger: *Achtung: kann sehr heiß werden!*
8. Manometer



Montage

Die Montage der KJS2 Espressomaschine hat unter Beachtung der örtlichen Sicherheitsbestimmungen zu erfolgen.

Die Maschine wurde entsprechend den geltenden Sicherheitsvorschriften hergestellt.

Folgendes muss unbedingt beachtet werden:

- Montage, Reparaturen, Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte und geschulte Fachleute vorgenommen werden. Nicht fachgerecht durchgeführte Arbeiten stellen ein ernstes Sicherheitsrisiko für den Benutzer dar.
- Der Maschine muss einen elektrischen Hauptschalter vorgebaut werden, der nach Ausschaltung der Maschine abgeschaltet wird. Ebenfalls muss ein Wasserabsperrventil vorgebaut werden, dass bei Abschaltung der Maschine abgesperrt wird. Beide Teile gehören nicht zum Lieferumfang.
- Die Maschine darf nur von geschultem Fachpersonal bedient werden, das mit der Benutzung des Gerätes vertraut ist.
- Der Käufer, der Bediener und/oder der Installateur sind ausdrücklich dazu angehalten, dem Hersteller alle Probleme und Defekte zu melden, die die einwandfreie Funktion und/ oder die Betriebssicherheit der Maschine beeinträchtigen könnten. In diesen Fällen darf das Gerät aus Sicherheitsgründen auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Flächen oder scharfen Kanten in Berührung kommen.
- Den Zustand des elektrischen Anschlusskabels überprüfen. Auf keinen Fall ein beschädigtes Netzkabel einsetzen. Das Anschlusskabel darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Vor der Installation überprüfen, ob die elektrische Anlage, an die die Maschinen angeschlossen wird, den Angaben auf dem Typenschild der Maschine entspricht.
- Das Gerät darf nur an geeignete geerdete elektrische Anlagen mit elektromagnetischem Schutzschalter angeschlossen werden. Hier gelten selbstverständlich alle örtlichen Vorschriften.
- Der elektrische Anschluss muss von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Der elektrische Anschluss der Maschine muss durch einen Differential (30 mA) geschützt werden.
- Die Maschinen mit mehr als 16 A müssen an eine Leitung mit Impedanz gleich oder weniger als 0,37 angeschlossen werden.
- Der Benutzer der Maschine hat die örtlichen geltenden Installations- Hygiene und Sicherheitsvorschriften zu beachten und alles Erforderliche zu tun, um einen sicheren und problemlosen Einsatz der Maschine zu gewährleisten. Siehe hier z.B. die regelemäßige ordentliche Pflege und die technische Instandhaltung des Geräts durch den autorisierten Kundendienst.
- Überprüfen Sie den Abfluss (Trichter unter dem Tropfblech), bevor die Maschine in Betrieb genommen wird.
- Vor jedem Service, Instandhaltungs- und/oder Reinigungsarbeit an der Maschine muss diese abgeschaltet werden. Anschließend muss auch der vorgebaute Hauptschalter abgestellt werden.
- Die Maschine muss mit weichem frischem und sauberem Trinkwasser betrieben werden. Wasserhärte: 7 bis 14°d (Deutsche Härtegrade).
  Bei einer höheren Wasserhärte können wichtige Maschinenteile durch Kalkablagerungen beschädigt werden. Kalkablagerungen können auch ein Verletzungsrisiko darstellen, da unkontrollierte Heißwasser oder Dampfspritzer Personen und Sachschäden verursachen können. Bitte setzten Sie bei Bedarf unbedingt einen Wasserenthärter ein.
- Die Maschine muss generell mit Sorgfalt behandelt werden.
- Bitte lassen Sie keine Verpackungsteile herumliegen (z.B. Plastiksaecke). Hier könnte es zu Unfällen kommen, z.B. wenn Kinder in der Nähe sind.



Technische Daten

Spannung	Bitte entnehmen Sie diese Angaben dem Typenschild der Maschine
Leistung	Bitte entnehmen Sie diese Angaben dem Typenschild der Maschine
Temperatur	Die Maschine darf nicht bei Temperaturen unter 6° C und über 36℃ betrieben werden.
Wasser	Die Maschine muß mit frisches enthärtetes trinkbares Wasser betrieben werden. Wasserhärte: 7 bis 14°d (Deutsche Härtegrade).
Wassernetzdruck	Maximalwassernetzdruck muß 6 Bar (0,6 Mpa- 600 KpA) sein. Die Anwendung eines Reduzierventil ist notwendig falls das Wasser-netzdruck höher ist. Mindestwassernetzdruck muß 1,5 Bar (0,15MPa -1500 KPa) sein.
Hydraulische Verbindungen	Wassereinlauf : 3/8" gas
Maschinelüftung	Ein Raum von mindestens 100 mm auf den Seiten und hinter der Maschine muß gesichert werden.
Kesselinhalt	6.5 liter 2 gruppig COMPATTA 12 liter 2 gruppig 18 liter 3 gruppig

Abmessungen

Version	Breite mm	Tiefe mm	Hoehe mm
2 gruppig COMPATTA	560	535	521
2 gruppig	665	535	521
3 gruppig	905	535	521

Inbetriebnahme

Vorraussetzung: Die Espessokaffeemaschine KJS2 ist fachgerecht installiert und betriebsbereit.

Die Wasser- und Stromzufuhr zur Maschine herstellen.

Den Ein-Ausschalter der Maschine (Tafel 1.4) von „0“ auf **„1“** stellen.

Die Kesselbefüllung beginnt automatisch.
Bemerkung: Nach ca. 180“ wird die automatische Füllung gestoppt. Falls der Kessel nicht genügend gefüllt waere, leuchten alle Leds an der Tastatur. Diesfalls Ein-Ausschalten (Tafel 1.4) wieder auf „0“ und danach auf „1“ drehen, um die Befüllung zu beenden.

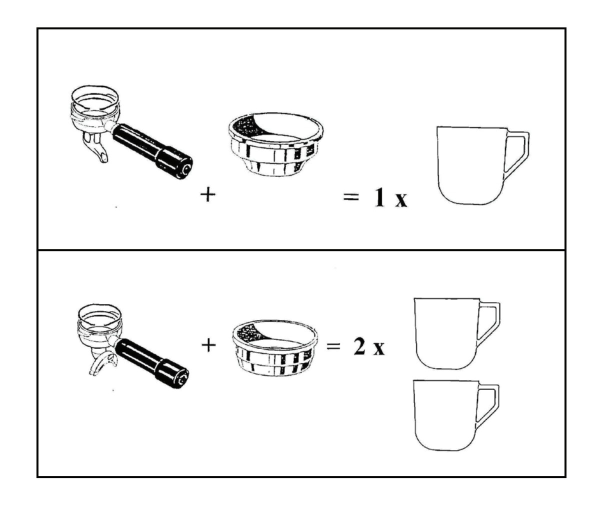
Stellen Sie den Ein-Ausschalter der Maschine (Tafel 1.4) von „1“ auf **„2“**, um die Heizung des Wassers im Kessel zu starten. Warten, bis der Kesseldruck auf ca. 0.9 Bar steht. Siehe hier Manometer (Tafel 1. 8)

Jetzt den Dampfhahn (Tafel 1,1) für ca. 3 Sekunden öffnen und danach wieder schließen.

Der Kesseldruck sinkt. Warten, bis der Kesseldruck wieder auf ca. 1 Bar steht.

Jetzt kann mit Kaffeezubereitung bzw. Heißwasser und Dampfentnahme begonnen werden.

Benutzung



Um eine Tasse Espresso vorzubereiten, drücken Sie das niedrigere Sieb in den Filterträger mit 1 Auslauf, mit 6/7 Gramm Kaffeepulver füllen und leicht preßen.

Um zwei Tassen Espresso vorzubereiten, drücken Sie das hohere Sieb in den Filterträger mit 2 Auslaüfe, mit 12/14 Gramm Kaffeepulver füllen und leicht pressen.

Danach den Filterträger (Tafel 1,7) in die Brühgruppe einspannen (Tafel 1,6).

Die Tasse(n) unter den Auslauf(Ausläufen) platzieren und den Taster des gewünschten Produktes betätigen (automatische Version).

Automatische Kaffeebrühung

Die mit A B C D bezeichneten Taster werden für die automatiche Kaffeebrühung benützt.

Unter den Begriff "automatische Kaffeebrühung" versteht man daß, der Benützer presst einer der vier Taster um die Kaffeebrühung zu beginnen und - sobald die programmierte Menge erhalten wird - die Maschine stoppt *automatisch* die Brühung.

.



A B C D E F

Halbautomatische Kaffeebrühung

Der mit "E" bezeichnete Taster ist für die Halbautomatische Kaffeebrühung zu benützen (und auch für die Programmierung).

Taster "E" muß sowohl um die Kaffeebrühung zu beginnen als auch zu stoppen benützt werden.

Automatische Heißwasserausgabe

Der mit "F" bezeichnete Taster ist für die Heißwasserausgabe zu beüntzen. Heißwasser fließt aus Armatur (Tafel 1,3).
Der Benützer preßt den Taster um die Heißwasserausgabe zu beginnen und - sobald die programmierte Menge erhalten wird - die Maschine stoppt *automatisch* die Ausgabe.

Achtung: Die Armatur wird heiß! Bitte nicht mit ungeschützten Körperteilen, wie z.B. bloßen Händen, berühren.

Dampfausgabe

Heißes Dampf wird aus der Dampfarmatur (Tafel 1.2) durch Öffnen des Hahnes (Tafel 1.1) entnommen.

Achtung: Das Endstück des Armatures wird heiß ! Bitte nicht mit ungeschützten Körperteilen, wie z.B. bloßen Händen, berühren.

Das Dampfrohr muß nach jeder Benutzung mit einem feuchten weichen und sauberen Tuch gereinigt werden. Dieses Tuch darf nur für die Reinigung von Teilen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verwendet werden. Bitte achten Sie darauf, daß das Dampfrohr abgekühlt ist.



Programmierung der Kaffee- und Heißwassermengen

Um die Programmierung zu beginnen, muß die Maschine Betriebsbereit sein.

- Den mit "E" bezeichneten Taster der linken Gruppe (Benutzerseite) mehr al 5 Sekunden gedrückt halten.
- Jetzt den gewünschten Produktwahltaster (A B C D F) pressen und wieder loslaßen. Die Produktausgabe beginnt und die Leuchtdiode des Tasters leuchtet.
- Wenn die gewünschte Ausgabemenge erreicht ist, pressen Sie diesen Produktwahltaster erneut, um die Ausgabe abzustellen. Jetzt ist die Portion für diesen Taster eingestellt (programmiert).

Die Portions-Einstellungen bitte mit Kaffee vornehmen (frisch gemahlen, richtig portioniert). Benützen Sie die Tasse, die Standardmäßig benützt werden wird.

- Bitte wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang für alle anderen Produktwahltaster, bei denen die Portion eingestellt werden soll.
- Um Die Programmierung zu enden, den mit "E" bezeichneten Taster wiederdrücken.

Hinweis:
Alle Kaffee-Portionseinstellungen auf der linken Gruppe (Benutzerseite) werden automatisch auf die andere Gruppe der Maschine übertragen..
Wenn Sie die Portionen der zweiten Gruppe anders programmieren möchten,wiederholen Sie bitte den Programmierablauf für diese Gruppe.
Heißwasserportionen werden generell für jede Gruppe einzeln eingestellt, werden also nicht bei Einstellung der linken Gruppe automatisch auf die rechte übertragen.

Abstellen der Maschine

Ein-Auschalter (Tafel 1.4) von Postion 2 auf 0 drehen.

Die Abmontage und ordnungsgemäße Einlagerung der Maschine darf ausschließlich durch den autorisierten technischen Kundendienst erfolgen. Die Maschine muß abgestellt, entleert und von Wasser- und Stromzufuhr abgetrennt werden.
Auch hier gilt: die Maschine darf Unbefugten auf keinen Fall zugänglich gemacht werden! Das Gerät auf keinen Fall Temperaturen unter 4℃ aussetzen. Hierdurch können schwere Schäden verursacht werden, wie z.B. Brüche von eingefrorenen Wasserleitungen im Maschineninneren usw. Hierdurch kann auch ein ernstes Sicherheitsrisiko entstehen.

GGM Gastro International GmbH | Weinerpark 16 | 48607 Ochtrup
Tel.: 02553 / 72 20 0 | Fax: 02553 / 72 20 20 0 | Mail: info@ggmgastro.com
www.ggmgastro.com



Reinigung nach jeder Aufschäumung (z.B. von Milch für Cappuccino)

Nach Beendigung der Aufschäumung schließen Sie das Dampfventil (siehe Beschreibung der Bauteile) und nehmen den Krug unter dem Dampfrohr (siehe Beschreibung der Bauteile) weg.
Jetzt öffnen Sie bitte noch einmal für ca. 3 Sekunden das Dampfventil (siehe Beschreibung der Bauteile), mit dem geschäumt wurde.
Vorsicht: heißer Dampf strömt aus. Verletzungsgefahr!
Anschließend das Dampfventil wieder schließen. Hierdurch werden Milchreste im Rohr beseitigt.

Das Dampfrohr (siehe Beschreibung der Bauteile) ist nach jeder Benutzung mit einem feuchten weichen und sauberen Tuch zu reinigen. Hierdurch wird vermieden, dass sich Milchreste am Rohr-Endstück festsetzen und verhärten.
Sie sind dann nur noch sehr schwer zu entfernen und können auch die Dampflöcher verstopfen, wass zu unkontrollierten Dampf-Spritzern und somit zu einem Sicherheitsrisiko führen kann.
Dieses Tuch darf nur für die Reinigung von Teilen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verwendet werden.
Bitte achten Sie darauf, dass Sie das Rohr auf keinen Fall mit ungeschützten Körperteilen, wie z.B. bloßen Händen, berühren.

Verschiedene Pflegearbeiten, die vor Abstellen der Maschine z.B. am Abend oder zumindest ca. alle 8 Stunden bei eingeschalteter Maschine durchzuführen sind:

Die Kaffee-Brühgruppe wie folgt reinigen:

1. Spannen Sie den Siebträger aus der Kaffee-Brühgruppe (siehe Beschreibung der Bauteile) und lassen ihn abkühlen. Denken Sie daran: die nicht isolierten Teile des Sieb-Trägers sind heiss!
2. Nehmen Sie das Metallsieb aus dem Siebträger und drücken Sie das mit der Maschine mitgelieferte Blindsieb (der Metalleinsatz „ohne Löcher“) in den Siebträger
1. Geben Sie einen Esslöffel mit lebensmittelechtem Reinigungspulver für Espressomaschinen in das Blindsieb und spannen Sie den Siebträger wieder fest in die Kaffee-Brühgruppe (siehe Beschreibung der Bauteile).
3. Betätigen Sie den Produkt-Wahlschalter P des Bedienungspanels (siehe Beschreibung der Bauteile) der jeweiligen Kaffeebrühgruppe und stellen Sie ihn nach 5 Sekunden wieder ab. Warten Sie ca. 20 Sekunden.
4. Wiederholen Sie den Vorgang 3- bis 4-mal. Danach drücken Sie erneut den „P“ Produkt-Wahlschalter und stellen ihn nach 30 Sekunden ab.
5. Spannen Sie den Siebträger mit dem Blindsieb wieder aus, nehmen Sie das Blindsieb heraus und spülen Sie sowohl das Blindsieb wie auch den Siebträger gründlich unter fließendem Leitungswasser aus.
6. Betätigen Sie den P Produkt-Wahlschalter des Bedienungspanels (siehe Beschreibung der Bauteile) erneut und lassen Sie ca. 30 Sekunden Wasser auslaufen.
7. Bei abgeschalteter Maschine empfehlen wir, die Siebträger über Nacht nicht wieder in die Kaffee-Brühgruppe einzuspannen. Das schont die Dichtung der Kaffee-Brühgruppe.

GGM Gastro International GmbH | Weinerpark 16 | 48607 Ochtrup
Tel.: 02553 / 72 20 0 | Fax: 02553 / 72 20 20 0 | Mail: info@ggmgastro.com
www.ggmgastro.com



Tägliche Reinigung der Maschine bei abgestellter und abgekühlter Maschine

Wichtige Hinweise:

Ziehen Sie bitte immer unbedingt zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bzw. schalten Sie den Hauptschalter für die Stromversorgung der Maschine ab.
Die Maschine muss vollständig abgekühlt sein. Das ist 20 Minuten nach Abschaltung der Fall.
Für die Reinigung ein sauberes, weiches, feuchtes Tuch verwenden. Dieses Tuch darf nur für die Reinigung von Teilen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verwendet werden.

Die Maschine darf auf keinen Fall mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.
Also z.B. niemals Wasser auf oder gar in die Maschine spritzen oder schütten.
Hierdurch entstünde ein hohes Sicherheitsrisiko.

1. Reinigen Sie (mit einer sauberen Bürste mit Kunststoffborsten) die Dichtung der Kaffee-Brühgruppe, das Siebträgergewinde und die Duschsiebe in der Kaffee-Brühgruppe (siehe Beschreibung der Bauteile), ohne diese Teile herauszunehmen. Keine Metallbürste verwenden!

2. Geben Sie die Siebträger und die Metallsiebe für mindestens eine Stunde (oder z.B. über Nacht) in ein Gefäß mit warmem Wasser bzw. mit einer warmen Reinigungslösung (lebensmittelecht) für Espressomaschinen.

3. Danach spülen Sie diese Teile unter fließendem Leitungswasser gründlich aus.

4. Nehmen Sie das Tropfblech und den Tropfrost (hierauf stehen die Tassen bei der Kaffeeausgabe) vorsichtig heraus und achten Sie auf scharfe Kanten, was Sie bitte auch während der Reinigung selbst und beim Wiedereinsetzen dieser Teile tun. Hier könnte Verletzungsgefahr bestehen!

5. Spülen Sie diese Teile vorsichtig ab und reinigen Sie die Teile mit einem feuchten Tuch. Dieses Tuch darf nur für die Reinigung von Teilen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verwendet werden.

6. Unter dem Tropfblech befindet sich der Abflussbehälter (aus Kunststoff). Bitte reinigen Sie auch diesen gründlich. Hier kann es sonst zu Verstopfungen kommen, was unweigerlich „Überschwemmungen“ auf und unter der Theke zur Folge hat.

7. Wischen Sie jetzt das Tassenauflageblech (oben auf der Maschine) mit einem feuchten Tuch ab. Dieses Tuch darf nur für die Reinigung von Teilen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verwendet werden. Achten Sie darauf, dass hierbei keine Flüssigkeiten (oder andere Fremdkörper) ins Maschineninnere gelangen. Dies kann zu schweren Personenschäden führen!

8. Setzen Sie Tropfblech und Tropfrost wieder ein.

Reinigung des Maschinengehäuses

Für die Reinigung ein sauberes, weiches, feuchtes Tuch verwenden. Dieses Tuch darf nur für die Reinigung von Teilen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verwendet werden.

Bitte verwenden Sie keine chemischen Mittel.

Das Gerät darf auf keinen Fall mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.